



بیمارستان مهر

سیستم مدیریت یکپارچه

نام مدرک: دستورالعمل نحوه حفظ زنجیره سرد و گرم با رعایت اصول بهداشتی در مراحل توزیع و سرو غذا

کد مدرک: EH-IN-121/121

شماره بازنگری مدرک: ۱

تاریخ تهیه: ۹۸/۶/۱

تاریخ بازنگری: ۹۹/۶/۱

تاریخ صدور: ۹۸/۶/۲۰

وضعیت کنترل	امضاء	تاریخ	مسئولیت	
		۹۸/۶/۲۰	مدیر پرستاری/طاهره خسروی سوپروایزر بالینی/انیکپور مسئول بهداشت محیط/الهام افشاری راد مسئول تغذیه/حسن زاده	تهیه
		۹۸/۶/۲۰	رئیس هیئت مدیره/دکتر معظمی مدیر داخلی/مهندس جبل عاملی	تأیید
صفحه ۱ از ۱۲ صفحه		۹۸/۶/۲۰	مدیرعامل/دکتر مردانی	تصویب

بیمارستان مهر	دستورالعمل نحوه حفظ زنجیره سرد و گرم با رعایت اصول بهداشتی در مراحل توزیع و سرو غذا	کد مدرک: EH-IN-121/121 شماره بازنگری: ۱
---------------	--	--

فرم وضعیت ویرایش					کد مدرک: QI-FO-121 شماره بازنگری : *	
ردیف	شماره صفحه	شماره ویرایش	تاریخ ویرایش	شرح ویرایش		

بیمارستان مهر	دستورالعمل نحوه حفظ زنجیره سرد و گرم با رعایت اصول بهداشتی در مراحل توزیع و سرو غذا	کد مدرک: EH-IN-121/121 شماره بازنگری: ۱
---------------	--	--

شماره صفحه

فهرست :

هدف.....	۴
دامنه کاربرد.....	۴
تعاریف.....	۴
مسئولیت ها و اختیارات.....	۴
شرح اقدامات.....	۴
منابع.....	۷
پیوست ها.....	۷

هدف :

هدف از تدوین این دستورالعمل رعایت زنجیره سرد و گرم در زمان توزیع مواد غذایی به منظور پیشگیری از آسیب به بیمار و پرسنل ، پیشگیری از بروز و طغیان بیماری‌های منتقله از غذا می باشد .

دامنه کاربرد :

دامنه کاربرد این روش اجرایی مرتبط با کلیه فعالیت ها در آشپزخانه ، واحد تغذیه و انبار بیمارستان می باشد.

مسئولیت ها و اختیارات :

مسئول تغذیه و مسئول بهداشت محیط بر اجرای این روش اجرایی نظارت می نمایند.

مسئولیت ابلاغ این دستورالعمل برعهده مدیریت عامل می باشد.

شرح اقدامات :

۱- تامین زنجیره سرد برای مواد غذایی

✓ باید تجهیزات لازم (یخچال و سردخانه) برای تامین زنجیره سرد و رسیدن به دمای پایین تر از 5 درجه سلسیوس از مرحله تولید تا زمانی که مواد خوردنی و آشامیدنی به دست مصرف کننده می رسد فراهم گردد.

✓ مواد غذایی بالقوه خطرناک نباید بیش از دو ساعت در محدوده دمای خطرناک (دمای بین 5 تا 60 درجه سلسیوس) نگهداری گردد و باید در دمای پایین تر از 5 درجه سلسیوس یا در دمای بالاتر از 60 درجه سلسیوس نگهداری گردد.

۲- تامین زنجیره گرم برای مواد غذایی

✓ باید اقدامات و تجهیزات لازم برای تامین زنجیره گرم و رسیدن به دمای بالاتر از 60 درجه سلسیوس از مرحله تولید تا زمانی که مواد خوردنی و آشامیدنی به دست مصرف کننده می رسد فراهم گردد.

۳- تراسی گرم خانه دار مخصوص توزیع غذا می بایست قبل از اقدام به بارگیری و توزیع به برق متصل گردیده تا به دمای لازم برسد

۴- لازم است در هر بخش و در زمان های توقف جهت توزیع غذاتراسی مجدداً به برق متصل گردد تا از افت دما جلوگیری گردد.

۵- هنگام حمل غذا با تراسی توسط آسانسور از حضور بیماران و سایر افراد در داخل آسانسور جلوگیری گردد .

- ۶- پرسنل آشپزخانه باید در هنگام خدمات غذایی از روپوش به رنگ روشن و تمیز با شرایط بهداشتی استفاده نمایند .
- ۷- پرسنل آشپزخانه باید در هنگام توزیع مواد غذایی از ماسک و دستکش یکبار مصرف استفاده نمایند .
- ۸- پرسنل آشپزخانه باید قبل از توزیع مواد غذایی دست‌های خود را مطابق با دستورالعمل شستشو دهند .
- ۹- آشپزخانه بیمارستان باید دارای ظروف یکبار مصرف مورد تایید واحد بهداشت محیط و با تعداد کافی باشد .
- ۱۰- ظروف یکبار مصرف باید سالم ، تمیز ، عاری از رگه و سوراخ ریز ، ذرات و اجسام خارجی ، خراش ، پارگی ، جمع شدگی ، لبه های تیز ، بو و حباب و دارای پروانه بهداشتی ساخت و علامت استاندارد باشد .
- ۱۱- نوع ظروف یکبار مصرف متناسب با مواد غذایی گرم و سرد می‌باشد .
- ۱۲- پرسنل باید برای توزیع مواد غذایی در بخش‌های ویژه از ظروف یکبار مصرف مورد تایید واحد بهداشت محیط استفاده نمایند .

مراحل انجام کار :

۱. آموزش چهره به چهره به پرسنل مهماندار و آشپزخانه به صورت مستمر توسط مسئول تغذیه و مسئول بهداشت محیط در خصوص رعایت نکات ضروری جهت جلوگیری از آلودگی مواد غذایی در هنگام توزیع و سرو غذا انجام می گیرد .
۲. رعایت نکات مندرج در سند ضوابط بخش تغذیه در بیمارستان های کشور در راستای ارتقاء هتلینگ تغذیه بیمارستان ها که به پیوست می باشد توسط پرسنل آشپزخانه و مهمانداران انجام می گیرد .
۳. رعایت نکات زیر در مراحل توزیع تا سرو مواد غذایی برای پرسنل زنجیره غذایی اجباریست :
 - ۱- جلوگیری از طولانی شدن فرایند آماده سازی غذا توسط پرسنل آشپزخانه .
 - ۲- ذخیره سازی در دمای نامناسب توسط پرسنل انبار و آشپزخانه .
 - ۳- سرد کردن غذا بطور خیلی آهسته پیش از قرار دادن آن در یخچال ها توسط پرسنل آشپزخانه .
 - ۴- گرم کردن مجدد غذا تا دمایی که در آن باکتریهای مولد مسمومیت غذایی از بین می روند توسط پرسنل مهماندار خانه .
 - ۵- عدم استفاده از غذای آلوده توسط پرسنل آشپزخانه و مهماندار .
 - ۶- نگهداری غذا در دمای بالاتر از 63°C توسط پرسنل مهماندار در هنگام سرو .
 - ۷- نگهداری غذای پخته در یخچال در ظروف در بسته یا نگهداری آنها بصورت باز در مجاورت با غذای خام توسط پرسنل زنجیره غذایی (آشپزخانه و مهماندار) .
 - ۸- عدم پخت گوشت ، محصولات گوشتی و طیور بیش از مقدار مورد نیاز توسط پرسنل آشپزخانه .
 - ۹- عدم وجود بیماری مسری در دست اندرکاران تهیه و توزیع غذا.
 - ۱۰- رعایت بهداشت توسط کارگران بخش زنجیره غذایی .

۱۱- عدم استفاده از وسایل و تجهیزات آلوده توسط پرسنل زنجیره غذایی .

عوامل مؤثر در پیشگیری از آلودگی مواد غذایی :

۱۵- دو فاکتوری که در پیشگیری از بیماریهای باکتریایی ناشی از غذا موثرند عبارتند از :

۱- نگهداری غذا در دمای مناسب [در حدود بالای 60°C (140°F) و یا زیر 5°C (41°F)]

۲- پرهیز از آلودگی ثانویه غذای پخته شده بوسیله غذاهای خام یا کارکنان.

شیر پاستوریزه و فرآورده های آن بجای شیر خام و تخم مرغ پاستوریزه شده بجای تخم مرغ خام استفاده شوند. لذا ضروری است مواد غذایی از منابع قابل اعتماد خریداری شود و حتی الامکان در بسته بندی های (لفافهای) مقاوم بطور صنعتی بسته بندی شده باشد. احتمال آلودگیهای میکروبی در بعضی از غذاهای خام در طی فرایند تولید باید بوسیله ذخیره سازی مناسب ، از انجماد خارج کردن فرآورده های گوشتی مطابق با میزان نیاز در یخچال در دمای کمتر از 5°C (41°F) و یا حرارت کافی ، کاهش داده شود. بدلیل اینکه سطوح کار ، چاقوها ، اسلایسرها (برش دهنده ها) ، ماهیتابه ها، دیگ ها و ظروف و سایر وسائل آشپزخانه می توانند باکتریها را از یک غذای آلوده به بقیه منتقل نمایند ، سطوح تمام وسائل و ظروف آلوده قبل از آماده سازی غذا باید تمیز و ضدعفونی گردند. و سالی مانند برش دهنده ها باید براحتی قابل تمیز کردن باشند و برای اطمینان از نظافت مناسب قابل جدا شدن باشند (who , 1996).

۱۶ - شستن دستها یک اصل اساسی در بهداشت پرسنل زنجیره غذایی می باشد. تمام کارگران باید دستهایشان را بعد از کار کردن با گوشت های خام ، میوه ها و سبزیجات و بعد از تماس با وسایل آلوده ، سطوح کار ، لباس ، خون ، خاک ، دستمال و سایر اقلام و مهمتر از همه بعد از استفاده از توالت بشویند. غذاهای فاسد شدنی و دور ریختنی اضافی باید سریعاً دور ریخته شوند. نقشه آشپزخانه و وسایل برای افزایش سرعت فرایند و پخت به گونه ای باید طراحی شود که شانس آلودگی ثانویه کاهش پیدا کند. برای پرهیز از تولید گرد و غبار یا ترشحات آلوده در حال پخت و پز، برای تسهیل عمل نظافت و به منظور جلوگیری از ایجاد آلودگی بوسیله حشرات ، جوندگان ، فاضلاب و خونابه باید تفکیک گوشت خام از غذاهای پخته و غذاهای خام از پخته و نیز ذخیره سازی مناسب صورت پذیرد . بعلاوه پس مانده های آشپزخانه بیمارستان و بخشها باید در کیسه زباله گذاشته و بسته شوند و از دسترس حشرات و جوندگان محافظت و سپس به شیوه مناسب حمل شده یا ذخیره شوند (بوسیله روشهای بهداشتی برحسب شرایط) (Hillers VN .etal,2003).

۱۷- آلودگی های ثانویه :

آلودگی ثانویه بوسیله اصلاح تکنیکهای استاندارد برای نظافت سطوح کار و وسایل آشپزخانه و با اطمینان از اینکه غذاهای خام در مناطقی از آشپزخانه آماده می شوند که بعداً جهت غذاهای پخته مورد استفاده قرار نمی گیرد، کاهش پیدا می کند.

استفاده از سطوح آلایش مجزا در صورتیکه جاذب نبوده و دارای خلل و فرج نباشند، ضروری نیست به شرط آنکه پس از هر بار استفاده برای گروههای غذایی مختلف تمیز و ضدعفونی شوند. ظرفشویی و وسایل شستشوی ظروف و تکنیکهایی که وسایل و ابزار را ضد عفونی و بهداشتی می کنند و از آلودگی جلوگیری می نمایند باید برای اطمینان از بهداشتی بودن غذا مورد استفاده قرارگیرند. مواد اولیه و شوینده های لازم برای بهداشت سرویس غذا باید بطور مرتب بررسی و بازبینی شوند بخصوص هر جا که در آشپزخانه تغییرات فیزیکی ایجاد شده و یا یک وسیله جدید برای استفاده در نظر گرفته می شود.

۴. نظارت مستمر سرپرست آشپزخانه، مسئول تغذیه، مسئول بهداشت محیط بر مراحل آماده سازی و طبخ مواد غذایی انجام می گیرد.

۲ توزیع و سرو غذا

- ۱۷,۲,۱ توزیع غذا توسط کادر خدمات مخصوص توزیع صورت می گیرد.
- ۱۷,۲,۲ متصدیان توزیع غذا از پیشبند، دستکش و ماسک استفاده می کنند.
- ۱۷,۲,۳ کارکنان توزیع و سرو غذا، آموزش میزبانی را دیده اند، از نحوه صحیح توزیع و سرو غذا آگاهی داشته و بر اساس آن عمل می نمایند.
- ۱۷,۲,۴ توزیع غذای بیماران به نحوی است که غذاها با دمای مناسب (غذای گرم، بصورت گرم و غذای سرد، بصورت سرد) توزیع می شوند.
- ۱۷,۲,۵ توزیع غذا راس ساعت مقرر و طبق برنامه تنظیمی کارشناس تغذیه صورت می گیرد.
- ۱۷,۲,۶ بیمارستان دارای تجهیزات سالمی مانند تrolley های گرمخانه دار مخصوص توزیع غذا یا آسانسور های مخصوص حمل سینی غذا از آشپزخانه به بخش ها بوده که برای توزیع غذاها با دمای مناسب بین بیماران و همراهان آن ها می باشد.
- ۱۷,۲,۷ تrolley گرمخانه دار جهت توزیع غذا به تعداد کافی و متناسب با تعداد بخش های بستری موجود است.
- ۱۷,۲,۸ تrolley گرمخانه دار توانایی نگهداری غذای گرم را در درجه حرارت ۵۷ درجه سانتیگراد (۱۳۵ درجه فارنهایت) و بالاتر را دارد.
- ۱۷,۲,۹ تrolley گرمخانه دار توانایی نگهداری غذای سرد را در درجه حرارت ۵ درجه سانتیگراد (۴۱ درجه فارنهایت) و کمتر را دارد.
- ۱۷,۲,۱۰ کلیه تrolley های حمل غذا در زمان حمل و توزیع تمیز بوده و اصول بهداشتی در زمان استفاده از آنها رعایت می شود.
- ۱۷,۲,۱۱ داخل تrolley های حمل غذا بطور منظم تمیز و روزانه شستشو می شود.
- ۱۷,۲,۱۲ قبل از انتقال تrolley غذا به بخش، کنترل و ثبت درجه حرارت غذا بطور تصادفی صورت می گیرد.

۱۷,۲,۱۳ قبل از انتقال به بخش، درجه حرارت غذای گرم مانند برنج، انواع خورش ها و خوراکیها) حداقل ۷۰ درجه سانتی گراد (۱۶۵ درجه فارنهایت است.

۱۷,۲,۱۴ طول مدت سرو غذای گرم محدود به ۳۰ دقیقه می باشد.

۱۷,۲,۱۵ قبل از انتقال به بخش، درجه حرارت غذای سرد (مانند سس های سرد، سالاد اولویه، سالادها) حداکثر ۵ درجه سانتی گراد است.

۱۷,۲,۱۶ طول مدت نگهداری و سرو غذای سرد محدود به ۴ ساعت می باشد.

۱۷,۲,۱۷ زمان رسیدن ترولی غذا به بخش، کنترل و ثبت درجه حرارت غذا بطور تصادفی توسط کارشناس تغذیه یا متصدی غذا در زمان ها، وعده های غذایی و بخش های مختلف بیمارستان صورت می گیرد.

۱۷,۲,۱۸ درجه حرارت غذای گرم در زمان نگهداری و سرو غذا حداقل ۵۷ درجه سانتیگراد بوده و از افت درجه حرارت اجتناب می شود.

۱۷,۲,۱۹ درجه حرارت غذای سرد در زمان نگهداری و سرو غذا حداکثر ۵ درجه سانتیگراد است.

۱۷,۲,۲۰ متصدی غذا به همراه کارشناس تغذیه موظف است غذاها را به طور تصادفی وزن و با آنالیز مطابقت نماید.

۱۷,۲,۲۱ سطح کلیه غذاها در زمان حمل و توزیع از آشپزخانه تا محل ارائه غذا به بیمار سرپوشیده است.

۱۷,۲,۲۲ متصدی غذا موظف است برچسبی شامل نام بیمار، نوع بیماری، بخش بستری و شماره تخت بیمار را بر روی ظروف غذاهای رژیمی بیماران نصب نماید.

۱۷,۲,۲۳ کادر پرستاری در تصحیح لیست غذایی بیماران و نظارت بر توزیع غذا با متصدیان توزیع غذا همکاری دارند.

۱۷,۲,۲۴ کادر پرستاری بر مقدار غذای خورده شده توسط بیماران نظارت دارند و موارد عدم مصرف یا مصرف ناکامل غذا را در پرونده بیمار درج نموده و به کارشناس تغذیه اطلاع می دهند.

۱۷,۲,۲۵ متصدیان توزیع غذا قبل و بعد از تماس با ظروف غذا، دست های خود را می شویند.

۱۷,۲,۲۶ غذای سرو شده دارای درپوش و یا سلفون و بسته بندی شکیل و در ظروف مناسب، به ترتیب اولویت از انواع چینی، آرکوپال یا بلور است.

۱۷,۲,۲۷ ظروف غذای بیمار داخل سینی از جنس پلاستیک فشرده استاندارد سالم یا استیل ارائه می شود.

۱۷,۲,۲۸ دورچین متنوع برای غذای همه بیماران وجود دارد.

۱۷,۲,۲۹ غذای توزیع شده، مطابق لیست و رژیم غذایی بیماران صورت گرفته و دارای کیفیت، دما و ظاهر مناسب می باشد.

۱۷,۲,۳۰ لیست غذایی بعد از توزیع، توسط مسئول شیفت نظارت می شود.

۱۷,۲,۳۱ غذا در ساعت تعیین شده در بخش ها توزیع می شود.

۱۷,۲,۳۲ در محل سرو غذا، پیشخوان، میز کار و کلیه لوازم و وسایل مصرفی کاملاً تمیز و گندزدایی شده هستند.

۱۷,۲,۳۳ حداکثر زمان نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی طبخ شده در خارج از یخچال، ۲ ساعت می باشد.

۱۷,۲,۳۴ در صورتی که لازم است غذا بیش از ۲ ساعت نگهداری شود، حتماً در یخچال قرار داده می شود.

۱۷,۲,۳۵ برای نگهداری و انتقال مواد غذایی پخته، بلافاصله اقدام شده و غذا را در حجم کم، در ظروف کم عمق تقسیم کرده و برای گرم کردن مجدد، مقدار لازم برای مصرف را از یخچال خارج نموده، سرعت و کامل گرم نموده و مصرف می نمایند.

۱۷,۲,۳۶ زمان توزیع غذا، مسئول آشپزخانه حضور دارد.

۱۷,۲,۳۷ سرو غذای بیماران بخش های دیالیز، ایزوله و عفونی، در قالب مجموعه مقوایی شامل ظروف یکبار مصرف آلومینیومی یا بر پایه گیاهی (استاندارد) برای برنج، خورش، کباب، سوپ، ماست یا سالاد(و قاشق و چنگال یکبار مصرف صورت می گیرد.

۱۷,۲,۳۸ غذای بیماران بخش های دیالیز، ایزوله و عفونی، ۴۵ دقیقه قبل از سایر بخش ها توزیع می شود.

۱۷,۲,۳۹ برای توزیع غذای بیماران دیالیز، ایزوله و عفونی، غذا توسط مسئول توزیع به مسئول بخش مربوطه تحویل داده می شود و ورود متصدیان توزیع غذا به قسمت های مذکور مجاز نمی باشد.

۱۸ ضوابط مهمانداری و نحوه سرو غذا، میان وعده ها و نوشیدنی ها

۱۸,۱ کارکنان مربوطه، دوره آموزشی لازم در خصوص تشریفات و پذیرایی (نحوه مهمانداری و سرو غذا، میان وعده ها و نوشیدنی ها) را گذرانده و بر اساس آن عمل می نمایند.

۱۸,۲ بهداشت فردی و استفاده از لباس کار توسط متصدی توزیع غذا و آبدار در زمان سرو رعایت می شود.

۱۸,۳ دسترسی ساده به مهمانداری از طریق تابلوی راهنما امکان پذیر می باشد.

۱۸,۴ امکانات لازم (یخچال، سینک ظرفشویی، لیوان یک بار مصرف، در بازکن و ..) در اتاق مهمانداری و آبدارخانه موجود است.

۱۸,۵ در کلیه بخش ها دسترسی به آب سرد و آب جوش برای بیماران و همراهان وجود دارد.

۱۸,۶ امکان دسترسی بیمار به مواد غذایی و پذیرایی در ۲۴ ساعت شبانه روز وجود دارد.

۱۸,۷ برخورد مهماندار با بیمار، به عنوان دریافت کننده خدمت، در زمان سرو غذا و میان وعده مناسب بوده و احترام بیمار حفظ می شود.

۱۸,۸ در صورت تغییر رژیم غذایی بیمار در لیست غذایی قبلی یا اضافه شدن نام و رژیم غذایی بیمار تازه بستری شده به لیست غذا، در زمان توزیع غذا، مهماندار بیمار را در جریان زمان سرو غذای وی قرار می دهد.

۱۸,۹ میز غذای بیمار همواره تمیز نگه داشته شده و از قرار دادن ابزار متفرقه مانند گاز، باند و ملزومات درمانی روی میز خودداری می شود.

۱۸,۱۰ غذای بیمار بموقع، طبق برنامه زمانبندی و زیر نظر کارشناس تغذیه سرو می شود.

۱۸,۱۱ میان وعده در اختیار کلیه بیماران (حداقل کودکان، مادران باردار، بیماران دیابتیک و ...) قرار می گیرد.

۱۸,۱۲ میان وعده متناسب با نوع بیماری و طبق نظر مشاور تغذیه ارائه می شود.

۱۸,۱۳ از سرو مایعات و غذای داغ در ظروف یکبار مصرف شیمیایی به علت سرطان زا بودن و مشکلات زیست محیطی آنها خود داری می شود.

منابع :

دستورالعمل بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه ، تولید ، توزیع ، نگهداری ، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی

بهداشت محیط و نقش آن در کنترل عفونت های بیمارستانی